Nr. 16. Kraków, 15. sierpnia 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 20 hal — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Krajowy Związek piekarzy w Galicyi.

Krajowy Związek majstrów piekarskich istnieje od stycznia b. r Na obecne 3-lecie siedzibą Związku jest Kraków. Mocą uchwały pierwszego walnego zgromadzenia obowiązały się stowarzyszenia majstrów piekarskich wpłacić roczną wkładkę po 1 koronie — wyraźnie po jednej koronie — od członka, zaś od członków ze Lwowa i Krakowa po 2 korony. Niektóre stowarzyszenia, a mianowicie te, które zrozumiały potrzebę Związku dla dobra i ochrony spraw piekarskich, zainteresowały się, a prezydyum Związku załatwiło dotąd wiele spraw, stojąc śmiało w obronie majstrów, pokrzywdzonych przez niefachowych przybłędów. Inne stowarzyszenia nie zdobyły się dotąd nawet na uiszczenie wkładek (tak olbrzymich!), a Przemyślanie, którzy brali udział w pierwszym wiecu, który się w ich mieście odbył, a na który stawili się gremialnie i którzy głosowali z innymi za założeniem takiego Związku, odważyli się donieść, że do Związku należeć nie będą, chociaż już poprzednio spis majstrów do Związku nadesłali. Wkładek naturalnie nie uiścili. Majstrowie lwowscy mimo przypomnień pisemnych i notatek w „Gazecie piekarskiej“ nie nadesłali dotąd wkładek, ani na przypomnienie odpowiedzieć nie raczyli. Piękne i wiele obiecujące słowa, wypowiedziane przez przełożonego stowarzyszenia majstrów lwowskich na walnem zgromadzeniu, czynem się nie stały

Prezydyum Związku wniosło prośbę o subwencyę do Wydziału krajowego, do Ministerstwa robót publicznych, Izb handlowych: krakowskiej i lwowskiej; dotąd uzyskało krajową subwencyę w kwocie 500 K. Działalność Wydziału Związku nie mogła być przeto wydatną z powodu braku funduszu

Wobec takiego stanu rzeczy młody Związek nie może się rozwijać należycie. Wszelkie koszta na utrzymanie kancelaryi i na niezbędne wydatki pokrywał dotychczas Cech piekarzy, bo skarbnik Związku nie zwrócił dotąd nawet za druk statutu i za inne wydatki kancelaryjne. Dopiero odtąd pokryjemy wydatki, gdy pobierzemy subwencyę z Wydziału kraj.

Jest to dowód nieświadomości i niedbałości o własne sprawy. Dajemy wiele na różne cele, na ochronki, towarzystwa, na szkoły kresowe, na podupadłych, choć sami podupadłymi jesteśmy i brakuje nam szkoły, w którejbyśmy mogli się nauczyć zrozumienia własnych interesów i w której nauczylibyśmy się dbać sami o siebie. Niedbalstwo nasze dochodzi do punktu kulminacyjnego. Wystarczy wspomnieć o wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie.

Z przykrością wspominamy o tem, ale czynimy to dlatego, bo sądzimy, że słowa prawdy poruszą sumienia i obudzą chęć do pracy nad dobrem naszem i podniesieniem piekarstwa. Jeśli upadniemy zupełnie, wtedy za późno będzie myśleć o poprawie naszych stosunków

Aby Szanowni Koledzy zrozumieli dokładnie doniosłość takiej instytucyi jak Związek krajowy i jakie on może przynieść korzyści przy dobrych chęciach i szczerej spólnej pracy, będziemy drukowali pewne paragrafy ze statutu Związku, choć przecież każdy majster statut posiada, a jeżeli go nie ma, to chętnie nadeślemy bezpłatnie

Pieczywo japońskie i chińskie.

Od czasu krwawych wojen między Rosyą a Japonią zwróciły się oczy Europejczyków więcej niż dawniej na wschód celem badania tamtejszego rozwoju przemysłu i rękodzieła. Piekarza interesować będzie najbardziej sprawa piekarstwa, co też poniżej w krótkości skreślimy.

Japonia, która z europejskiej kultury przyjęła wiele w ostatnich dziesiątkach lat, wstąpiła także w ślady Europejczyków co do wypiekania chleba z naszych zbóż, podczas gdy dawniej ryż stanowił tam główny artykuł żywności i służył jako prawie jedyne zboże do wypiekania chleba. W ostatnich czasach zapotrzebowanie chleba i innego pieczywa z pszennej mąki przybiera coraz większe rozmiary. Europejski piekarz mógłby *zaledwie* uznać japońskie pieczywo pszenne za pieczywo z pszennej mąki, ponieważ odmienniej jest wyrabiane i odmienniej smakuje, niż nasze, a przez to traci w zupełności charakter naszego pieczywa pszennego. Z trudem udało się przybytym do Japonii piekarzom europejskim założyć piekarnie z czarnem i białem pieczywem na sposób europejski, a i te próby zostały w niektórych miejscowościach ograniczone.

Biedniejsze bowiem klasy ludności chętniej jedzą chleb ryżowy pod nazwą „tsukepau“. Chleb ten, w takim stanie, jak go się sporządza i sprzedaje, jest za ciężki a nawet kiepski do spożycia. Dlatego macza się go przed jedzeniem w sosie z pewnej rośliny japońskiej, zwanej „soja“, posypuje się cukrem, a w końcu przypraża się przy niewielkiem cieple podobnie jak nasze suchary (Zwiebacke).

Dla zamożniejszych klas piecze się chleb delikatniejszy rozmaitego kształtu według znanych sposobów i zgrabności piekarzy japońskich. Znane są też gatunki japońskiego chleba pod nazwą „kashipan“ i „kasuteira“. Pierwszy ma pewne podobieństwo w smaku do naszych sucharów wojskowych, dawniej wyrabianych; ma pierwszeństwo pomimo mdłego smaku ze względu na taniość. „Kasuteria“ jest mniej lubiany i mniej pokupny; sporządzają go tylko w niektórych okolicach.

Do spulchniania ciasta używają pewnego gatunku drożdży, które się różnią wielce od naszych. Sposób wyrabiania chleba ryżowego jest również całkiem odmienny od naszego. Japońskie drożdże mają wygląd podobny do ciasta sporządzonego z ziarn ryżu, przyczem pojedyncze ziarna wyglądają jak włókienkami związane i powleczone niejako delikatnym puszkiem. Przekrój takiego ziarna wykazuje, że zewnętrzne komórki przejęte zostały temi włókienkami, wewnętrzne zaś nabrały pewnej twardości. Tę działalność zawdzięczają japońskie drożdże szczególniejszemu grzybowi, który w czasie swego rozwoju działa na ciałka białkowate. Ciałka te stają się luźne, a siła fermentowania rośnie w miarę, jak się ciałka rozluźniają. Siła tych drożdży jest bardzo ograniczoną i słabnie jak przy naszych drożdżach w miarę, im większa jest temperatura przy ich przechowywaniu.

Chleb sprzedają w Japonii handlarze, którzy go rozwożą w wąskich wózkach i wystawiają na sprzedaż, ułożywszy w rzędy na długich drągach.

Również w Chinach zaczęto używać pszenicy, żyta i prosa do wyrobu pieczywa. Mielenie ziarn na mąkę jest jeszcze dotąd prymitywne i polega częścią na rozgniecieniu ziarn i przesianiu, częścią uskutecznia się to zapomocą grubych kamieni młyńskich, które bywają obracane przez osły. W zasadzie produkuje się trzy sorty mąki, które się nazywają: najlepsza „schon mieu“, średnia „ne mieu“, trzeci gatunek „mo D“. Ta ostatnia mąka jest tak ciemna i mało oczyszczona z łusek ziarna, jak nasze otręby; służy tylko za pożywienie najbiedniejszym klasom ludności.

Co do gatunków chleba pszennego, rozróżniamy dwa: pierwszy piecze się w piecu, podczas gdy drugi praży się na pewnej blasze i sprzedawany bywa w kształcie podpłomyka. To są sorty chleba, który spożywają prawie wszystkie warstwy ludności. Z pierwszej sorty mąki wyrabia się również rodzaj ciasta na oliwie, które się smaży podobnie jak nasze naleśniki. Są także wyroby z ryżu podobne do naszych bułek plecionych.

Chińskie pieczywo spulchnia się zapomocą kiśnienia alkoholowego, które wytwarza się zapomocą pewnego rodzaju drożdży, do japońskich bardzo podobnych. Sprzedaż pieczywa odbywa się przez handlarzy ulicznych, którzy je stosownie do jakości i formy układają na drągach, deskach, rzemieniach lub w skrzynkach. Do zakupna swego towaru nawołują przechodniów wrzaskliwym głosem.

Komisye egzaminacyjne dla egzaminów czeladniczych.

Jak wiadomo nowa ustawa przemysłowa wprowadziła w przemysłach rękodzielniczych egzamina czeladnicze, które muszą składać uczniowie po ukończeniu praktyki, chcąc uzyskać tytuł czeladnika. Egzamin czeladniczy składać można przed komisyą utworzoną przez stowarzyszenie albo tam, gdzie stowarzyszenie komisyi takiej nie utworzy przed komisyą urzędową, utworzoną przez władzę przemysłową. Dla informacyi podajemy poniżej wykaz wszystkich komisyi egzaminacyjnych urzędowych, istniejących w okręgu krakowskiej Izby handlowej i przemysłowej i nazwiska przewodniczących komisyi, do których zgłaszać się należy w razie, jeżeli przy stowarzyszeniu komisya egzaminacyjna nie istnieje:

Biała:

Przewodniczący komisyi egzaminacyjnej urzędowej: Feliks Glattmann.

Zastępca: Franciszek Farny.

Bochnia:

Przewodniczący: Wojciech Kowalski, dyrektor szkoły wydziałowej.

Zastępca: Kazimierz Kotłowski, budowniczy miejski.

Brzesko:

Przewodniczący: Henryk Szczepka, kierownik szkoły.

Zastępcy: Dr. Wiktor Łowczowski, lekarz w Wojniczu; Józef Winkler, werkmistrz w Okocimie.

Dąbrowa:

Przewodniczący: Stanisław Szpak, inż. Rady powiatowej.

Zastępca: Kazimierz Kamski, nauczyciel.

Gorlice:

Przewodniczący: Andrzej Stopiński, c. k. inspektor szkolny.

Zastępca: Józef Rakucki, kier. szkoły.

Grybów:

Przewodniczący: Seweryn Gzowski, kierownik kraj. szkoły kołodziejskiej.

Zastępca: Jan Młot.

Jasło:

Przewodniczący: Emanuel Jarymowicz, budowniczy miejski.

Zastępca: Antoni Malicki.

Kęty (na powiat sądowy Kęty).

Przewodniczący: Stanisław Woźnowski.

Zastępca: Józef Nodzyński.

Kolbuszowa:

Przewodniczący: Michał Mróz, kier. szkoły.

Zastępca: Stanisław Gruszka, nauczyciel.

Limanowa:

Przewodniczący: Michał Janik, burmistrz.

Zastępca: Jan Klimek, kupiec.

Łańcut:

Przewodniczący: Władysław Pelc, majster murarski.

Zastępca: Franciszek Karsiński, majster rzeźnicki.

Mielec:

Przewodniczący: Jakób Schab.

Zastępca: Feliks Jeż.

Myślenice:

Przewodniczący: Józef Poniankowski.

Zatępca: Mianowany sekretarz c. k. Starostwa.

Nisko:

Przewodniczący: Bolesław Chmielewski, inż. regulacyi Sanu.

Zastępca: Jan Woźniak, majster kowalski.

Nowy Sącz:

Przewodniczący: Waleryan Kraszewski, kierownik szkoły.

Zastępcy: Antoni Broszkiewicz, nauczyciel, Jan Kamiński, nauczyciel w Starym Sączu, Kwiryn Witwicki, nauczyciel w Muszynie.

Nowy Targ:

Przewodniczący: Ludwik Czech, profesor gimnazyalny.

Zastępca: Józef Dworski, profesor szkoły zawodowej przemysłu drzewnego w Zakopanem.

Oświęcim:

Przewodniczący: Wacław Zajączkowski, inspektor szkolny.

Zastępca: Józef Jakubiec, kierownik szkoły.

Pilzno:

Przewodniczący: Józef Wojtanowski, nauczyciel.

Zastępca: Leopold Jakobi, nauczyciel.

Przeworsk:

Przewodniczący: Stefan Luśniak.

Zastępca: Michał Binkiewicz.

Ropczyce:

Przewodniczący: Michał Radomski, profesor gimnazyalny w Dębicy.

Zastępca: Włodzimierz Wasilkowski, inspektor sekcyi konserw. kolej.

Rzeszów:

Przewodniczący: Józef Szaynok.

Zastępca: Jan Pękowski.

Strzyżów:

Przewodniczący: Henryk Krysakowski, kierownik szkoły.

Tarnobrzeg:

Przewodniczący: Józef Łopatyński, kierownik szkoły.

Zastępca: Jan Kolasiński, burmistrz.

Wadowice:

Przewodniczący: Adam Kozłowski, budowniczy miejski.

Zastępca: Józef Łaszcz, kierownik szkoły.

Wieliczka:

Przewodniczący: Konstanty Słotwiński, c. k. radca górniczy.

Zastępca: Jan Kordecki, c. k. komisarz górn.

Żywiec:

Przewodniczący: Władysław Nowotarski, dyrektor szkoły.

Zastępca: Karol Wróbel, właściciel fabryki maszyn.

Zużytkowanie porosłego zboża.

W czasie lat przepadzistych, a takich pono jest u nas najwięcej, niemały ma rolnik kłopot z wysuszaniem zboża i zebraniem go w stanie odpowiednim do użytku domowego i na sprzedaż. Bywają lata, że poprostu rozpacz rolnika ogarnia w czasie żniw. Rano prześliczna pogoda upalna, popołudniu burza, na drugi dzień rano deszcz, popołudniu pogoda i tak naprzemian czasem trwa tygodniami. Nie mówię już o kosztach, które powodują codzienne przewracanie, podnoszenie pokosów, rozstawianie mendli, rozwiązywanie przemokniętych snopków, ale najgorzej wychodzi rolnik wtedy i największe straty ponosi, jeżeli pomimo prac około wysuszenia zbóż, zbiera je w części lub w całości porośnięte.

Najłatwiej ulegają porośnięciu zboża dostałe dobrze (twarde), do czego nie powinniśmy dopuścić, ale zbierać je wtedy, gdy ziarno nie zawiera już mleczka, między paznokciami da się pociąć, jak twardy wosk, a rowek ziarna nie jest zabarwiony na zielono. Wtedy też pod względem porośnięcia będzie odporniejsze. Najłatwiej porasta (kiełkuje) pszenica, jęczmień, żyto, trudniej owies. Na porost tego ostatniego, jeżeli padnie nie długi, deszcz nie zmniejsza jego wartości pożywnej, a natomiast omłot jego łatwiejszy i dokładniejszy. Wskutek porośnięcia, zboże traci tak w ciałach kiełkowatych czyli proteinowych jak i mączce czyli skrobi znaczną część. Według badań ścisłych naukowych np. jęczmień po skiełkowaniu traci 15—25% ciał białkowatych a 2—3% skrobi. Straty w powyższych składnikach będą tem większe, im dłużej trwała słota naprzemian z pogodą, w czasie czego raz zboże mokło, to znów osycha.

Cóż więc robić ze zbożem porośniętem? Dobrze wyschnięte porośnięte zboże, zwiezione do gumien, jeżeli się dalszych strat ma uniknąć, powinno być w niedługim czasie omłócone a następnie na słońcu lub w przewiewnych miejscach np. na poddaszach dosuszone przy częstem przerabianiu, ze względu na to, że ziarnek wilgotnych czepia się pleśń i

grzybki różnego rodzaju, które w takim stanie użycie czynią wprost niemożebnem na paszę dla inwentarza, bo wywołuje przeróżne zaburzenia w narządach trawienia.

Jeżeli więc zboże zatęchło lub zapleśniało, radzą fachowi gospodarze gotować je lub parzyć, a po odlaniu wody, solić nieco i tak zadawać inwentarzowi w domieszce z inną paszą np. sieczką słomianą, na sieczkę pociętem sianem i koniczyną.

W każdym razie ostrożność w wysokości dawek nie powinna przekraczać od 1—2 kg dziennie, zależnie od rodzaju zwierząt. Końmi nie trzeba skarmiać więcej nad 1 kg takim sposobem przyrządzony.

Jeżeli zboże nie zatęchło lub nie zapleśniało, dobrze jest jeześrotować, choć śrota nie przechowuje się tak dobrze jak całe ziarno i przy sporym dodatku soli, która drażniąc błonę śluzową żołądka i jelit przyczynia się do szybszego wydzielania soków trawiących, podawać bez obawy inwentarzowi w dowolnej ilości.

Na użytek domowy prawie, że się nie nadaje zboże porośnięte, choć podobno są specyaliści i specyalistki, którzy potrafią potrawy z niego nienajgorsze i rzekomo zdrowe przyrządzić. (Tyg. rol.)

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska starego typu.

Grysik gruby	17·90—18·50
„ cienki	17·50—18·10
Mąka pszenna Nr. 0	17·90—18·50
„ „ „ 1	17·50—18·10
„ „ „ 2	16 70—17·70
„ „ „ 3	16·30—17·10
„ „ „ 4	15·70—16 60
„ „ „ 5	15·30—16·10
„ „ „ 6	14·40—14·50
„ „ „ 7	12 40—13 20
„ „ „ 8 do pieczenia	11·10—12·—
„ „ „ 8 na paszę	9·70—10·20
Mąka żytnia	
„ „ „ 1	15·—15·50
„ „ „ III do pieczenia	10·25—10 50
„ „ „ III na paszę	9·50—10·—
Razówka z żyta węg.	
„ „ krajow.	11·50—11·90
Otręby pszenne	7·—7·10
Łuski „	6·65—6·80
Otręby żytnie	7 10—7·15
Mąka czerwona	8 90—9.—

Według, zasięgniętych wiadomości prawie wszędzie zbiory są dobre i cena mąki, chociaż powoli, stale się obniża; będziemy więc mieli trochę tańszą mąkę.

Rozmaitości.

C. K. Instruktor ministerstwa handlu dla stowarzyszeń przemysłowych, p. Witołd Ostrowski, wyjechał na kilkutygodniowy urlop. Urzędowanie rozpocznie na nowo z dniem 6 września.

Nowy statut Cechu piekarzy w Krakowie już wyszedł z druku.

Wielka wystawa piekarska odbędzie się w Lipsku w roku 1914. Bliższe szczegóły podamy w swoim czasie.

Zatruty tort spowodował chorobę 13 osób w mieście Metzu. Cukiernik, od którego tort kupiono, został aresztowany.

Spółka mączna krakowskich majstrów piekarskich jeszcze się nie ukonstytuowała, gdyż jeden z majstrów, który swe przynależenie zdeklarował, w ostatniej chwili się wycofał.

Posiedzenie Wydziału Kraj. Związku piekarzy odbędzie się jeszcze w miesiącu sierpniu.

Import otrąb z Argentyny. Brak otrąb w ostatnim czasie był tak wielki, że wedle „Pester Lloyd" pewna austryacka firma sprowadziła do Węgier 100 wagonów otrąb pszennych z Laplaty. Zdarza się to po raz pierwszy. Sprowadza się również wielkie ilości otrąb z Rosyi, Rumunii i Serbii. Zdaje się, że i w nowej kampanii cena otrąb nie będzie nizka.

Handel zbożem w Rosyi. Wniosek do ustawy, proponujący zmonopolizowanie w rękach państwa handlu wywozowego zbożem, nie doznał aprobaty ze strony specyalnej komisyi. Natomiast komisya zaleciła uwzględnienie innych postulatów rzeczonego wniosku i zaproponowała uznać za pożądane:

1. Utworzenie należycie zorganizowanej sieci elewatorów i wypracowanie wspólnych dla całej sieci tychże przepisów co do przechowania, czyszczenia i określenie gatunku zboża.

2. Udostępnienie kredytu szerokim kołom drobnych rolników przez zmniejszenie wydatków, związanych z uzyskaniem kredytu.

3. Utworzenie osobnego urzędu inspekcyi zbożowej i utworzenia przy zarządzie głównym urządzeń rolnych i specyalnego urzędu rolnictwa, zawiadujące go sprawami handlu zbożowego.

Piasek w mące można w łatwy sposób wykryć. Bierze się szklaną rurkę 43 cm długą o średnicy 2·5 cm. Jeden koniec rurki jest opatrzony dnem (jak przy szklankach), drugi jest trochę szerszy i otwarty. Rurkę tę napełni się zważoną wprzód podejrzaną mąką z takąż ilością chloroformu, poczem się rurkę zakorkuje i pozostawia się ją przez 2 godziny w spokoju. Mąka pozostaje na górze, piasek gromadzi się na dole, a rozdział ten tworzy chloroform. Piasek można potem wysypać, i zważyć.

O surogacie juty. Książę Henckel Donnermarck, książę Pszczyński i F. Friedländer założyli niedawno fabrykę, która z odpadków bawełnianych i masy papierowej sporządza materyał nadający się do sporządzania worków. Odnośna spółka założyła na Śląsku pruskim fabrykę, która zatrudnia 150 krosien i fabrykuje worki, mogące dla pewnych celów, znakomicie zastąpić worki z juty, przedewszystkiem dla przemysłów przerabiających sztuczne nawozy, klej, asfalt, oleje, amoniak i t. p. Worki te mają taką samą wytrzymałość, jak worki z juty, przepuszczają proch w mniejszej ilości niż worki z juty; cena ich ma być o 20% niższa, niż cena worków z juty.

Świadectwo terminatora piekarskiego z r. 1865

„DYREKTOR

C. K. GŁÓWNEJ SZKOŁY WZOROWEJ

poświadcza, że Krawczeński Feliks Terminator sławetnego kunsztu piekarskiego lat 22 mający, z Krakowa rodem, religii rzym. kat. na niedzielne powtarzania nauk przez dwa miesiące z dobrym postępem uczęszczał, wykładów nauki Religii Sw. słuchał, przy egzaminje z takowéj obstał, a przez cały czas chodzenia do szkoły przyzwoicie się sprawował; — co wszystko niechaj mu do ułatwienia aktu wyzwolin przysłuża.

W Krakowie dnia 28. Stycznia 1865."

Pieczęć: **KRAKAUER K. K. MUSTERHAUPTSCHULE.**

Wojnarski Dyrektor.

Targ Koszykarski w Krakowie przedstawia się nader interesująco i robi korzystne wrażenie, choć nie wszyscy zgłoszeni nadesłali dotąd towary. Na wystawie są kosze, biurka, fotele, stoły, krzesła i t. p.

Zarząd szkoły w Żurawnie nadesłał na targ 40 wielkich koszów trzcinowych i łozinowych i przeszło 300 koszyków do formowania chleba. Ceny wyrobów koszykarskich z Żurawna są bardzo nizkie, a towar znakomity, dowodem czego jest to, że fabryka nie może nastarczyć wysyłek i musi się coraz bardziej rozszerzać.

Widać, że potrafimy wiele przy dobrych chęciach i nie musimy sprowadzać towarów z zagranicy, skoro nasze nie ustępują wyrobom obcym.

Proszę powołać się na mój anons
w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska
ODLEWARNIA ŻELAZA
KRAKÓW — Prądnik Czerwony
dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.
— Baczność na adres! —

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki

Jan Szczepański

LWÓW, ZAMARSTYNOWSKA 62.

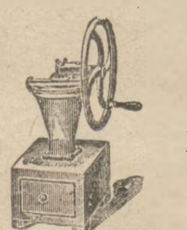
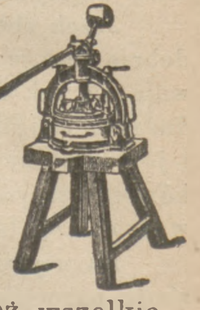
Piekarnia z powodu stosunków familijnych, zaraz do wydzierżawienia. **Jan Prostak**, Krzeszów, *poczta* Lachowice.

Agencya handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD
RZESZÓW




poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i mieszenia ciasta i mielenia bułki na tartą, dalej koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.

Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.
Swój do swego.

KRAKOWSKA Drożdżarnia
R. Drillera w Krakowie

wysyła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane czyste spirytusowe bez żadnych domieszek, do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego, każdą ilość po nader umiarkowanych cenach. Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną (popędową). — Jedna próba przekona. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! — Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w Skawinie *przy kolei, dom własny*

Pierwsza fabryka piekarskich łopat
(szybrów)

Józefa Czapki

w **KOPRZYWNICY**
(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —
Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę**:
LEON BAŁUK. — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XV, ul. **Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Kazimierz Stępiński
(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem **Jana Lit**wińskiego w Wieliczce